



Graankever

Latijns:	Oryzaephilus Surinamensis L
Familie:	Smalkevers
Orde:	Kevers
Status:	Niet beschermd



Uiterlijk en kenmerken

De kever is volgroeid ca. 2½-3½ mm lang en donker tot roodbruin van kleur. Het lichaam is slank en afgeplat van vorm. De kever heeft aan beide zijden van het borststuk zes tandjes. Larven zijn ca. 3-3,8 mm lang en witgeel van kleur.

Ontwikkeling en leefwijze

De getande graankever heeft een volledige gedaanteverwisseling (ei-larve-pop-imago). Het volwassen wijfje legt gedurende haar leven ca. 300-400 eitjes. De larven vervellen drie tot vier keer. Ze gedijen het best in een temperatuur tussen de ca. 20 en 35 graden (optimaal is ± 30°C) en bij een temperatuur beneden de 18°C staan alle stadia van de gedaanteverwisseling stil. Bij ca. -6°C worden alle stadia binnen 24 uur gedood en bij ca. zeven graden binnen 25 dagen.

De totale ontwikkelingsduur van ei tot imago is:

- Bij ca. 20 graden, ca. 3-4 maanden en
- Bij ca. 35 graden, ca. 21 dagen.

Als voedsel heeft de getande graankever een voorkeur voor graan producten.

Ze tasten over het algemeen geen hele graankorrels of noten aan, maar slechts producten die door andere insecten verbrokken zijn.

Schuilplaatsen

De kevers leven in opslagplaatsen en in huishoudingen o.a. gedroogde plantaardige, meestal zetmeel houdende, producten. Ook komen ze in gedroogd fruit en noten voor. Schuilplaatsen bevinden zich in naden en kieren van opslagruimten en tussen verpakkingen, maar de kevers worden ook in producten/voorraad zelf aangetroffen.

Mogelijke risico's, schade of hinder

- Vraatschade aan granen en noten.

- Aangezien deze kevers meestal voorkomen met graanklanders en andere primaire aantasters, zoals bv. de rijstmeelkever, kan er een aanzienlijke schade aan producten en voorraden ontstaan.

Wering

- Opslagruimten schoon en droog houden, zo mogelijk ook voorraden. Goed ventileren!
- Temperatuur in productie en opslagruimten lager dan ca. 18 graden houden, zodat de ontwikkeling stil komt te staan.
- Grondstoffen opslaan in afgesloten verpakkingen.
- Aangetaste goederen en/of voorraden afvoeren en vernietigen.

Belangrijk: goede hygiëne moet altijd op de 1e plaats staan. Stel hiervoor een schoonmaakplan op.